



Melezatkan!

 60 min



Nugget Tahu Sayur

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 1 buah wortel, dirajang kecil-kecil
- 1 butir telur ayam
- 1 kotak tahu putih
- 1 lembar daun bawang, dirajang kecil-kecil
- 1/2 butir bawang bombay
- 100 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna

Bahan Taburan:

- Tepung panir, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Hancurkan tahu, masukkan irisan wortel, daun bawang, dan bahan lainnya kecuali telur.
2. Kukus selama kurang lebih 15 menit.
3. Setelah dikukus, potong kotak-kotak.
4. Kocok lepas telur, celupkan nugget ke dalam kocokan telur.
5. Taburi/baluri dengan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna.
6. Panaskan minyak di wajan.
7. Goreng nugget hingga cokelat keemasan, angkat dan tiriskan.
8. Sajikan dengan Sasa Saus Sambal Asli dan selamat menikmati.